mita cõ la mandole agiongendoui la molli-
cha dun pañ bianchõ / & meza libra di Zuc-
charo / cõ vn pocho de Zenzeuero / Et se
voi ch sia giallo vi metterai vn pocho di-
Zafrano / & tutto il passarai per la stame-
gna / & mettiralo accocer̃ como e / dicto
in laltro capitolo precedente / Et posto al
focho v permetterai di sopra quellaltra mi-
ta di fiori sopra scripti cosi integri / Et
quando sia cotta asufficientia farai le
menestre mettendogli di sopra de bone spetie
tie dolci.

Et se atempo di carne vorrai far la dicta
menestra gli metterai tre rossi doua /
& distemperarala con brodo di pollo gros-
so / ó altro bon brodo passandola per la sta-
megna / & mettendogli il Zuccharo con
le altre spetie cõ i fiori integri como e /
dicto di sopra. Ma nota quando ch sia
meza cotta da giongerui doi once de
bono strutto / ó di butiro froscho.

Zanzarelli bianchi.

Er farne dece menestre Inprimamente
pigliarai vna libra damandole monde
& piste como e dicto di sopra pistando cõ
esse vn pocho di fiorꝫ di sambucho / & di-
stemperale cõ acqua frescha passandole
p la stamegna / Et quando uederai hauer
passata laquantita de octo menestre met
tirai questa materia cosi liquida accoce-
re i vn vaso seruandone prima dela-
cruda la quantita de vn bicchiero comu-
no / & prenderai doi molliche di pane biã-
cho ben grattugiato / & prenderai dece
albumi / ó bianchi doua / Et quel bicchieri
de lacte sopradicto cõ il pane grattugiato
& tutte queste cose batirai in seme / agiõ
gendoui meza libra di zuccharo quando
lacte preditto al principio cominciara abõl-
lir̃ gli metterai di sopra questa altra com-
positiõ / & nõ la mouerai ne mouerai nie-
te cõ il cocchiaro. Poi como lauederai piglia-
ta i seme / farai le menestre mettendogli so-
pra dele spetie dolci.

Bianco mangiar̃ alm̃ Catalano.

Er farne dece menestre habi vna libra de
amandole ben mondo & ben piste / le quali di-
stemperate cõ brodo di pollo grosso / ó altro
bon brodo passandole per la stamegna le metti-
rai abollire in vn vaso ben netto Agiogen-
doui doi once di farina de Riso stemperata
& passata cõ illacte dellamandole / & lassarai
bollir̃ per spatio de vna hora mouẽdo & me-
nando sempre cõ il cocchiaro Agiongendoui
vna meza libra & vn petto di cappone ben
ben trito & pisto / il quale sia stato cotto dal
principio nel dicto lacte / Et quando tutta
questa cõpositione sera cotta tu veagion-
gerai vn pocha dacqua rosata / & facẽdo le-
menestre tu mettirai di sopra delespetie dolci.

Capitulo .3°. p far ogni sapore.